

季節のおすすめ Seasonal recommendations

(前菜)

(珍味醉安肝) 中国飯店特製 あん肝の紹興酒漬け ¥2,000
Pickled salted pickled bean curd refuse

(柚子小羅卜) カブの甘酢漬け柚子風味 ¥1,500
Sweet pickles pickled with yuzu flavor

(海鮮)

(香炸小公魚) 旬のワカサギと杏仁チップの香り揚げ ¥3,000
Deep-fried sweetfish

(紅焼釣魚者堡) アンコウの上海風土鍋煮込み ¥3,800
Shanghai style of angler

(蛤料理) ハマグリを使った各種お料理 ※スタッフにおたずね下さい ¥3,000
Seasonal clam dishes

(磨貝類料理) ミル貝を使った各種お料理 ※スタッフにおたずね下さい ¥3,800
Seasonal clam dishes

(山椒炒魷魚) ヤリイカとタケノコの大葉山椒炒め ¥2,500
Stir fry squid and Japanese peppers

(湯)

(佛跳牆) 山海珍味を使った極上菜膳蒸しスープ 1人前 ¥9,000
Steamed soup with dry matter

(海鮮百合苔湯) 百合根と海鮮と青海苔のトロみスープ 1人前 ¥1,500
Lily bulb and seafood soup

(牛肉)

(醬爆孢子甘藍牛脛) 芽キャベツと牛すね肉の中国味噌炒め ¥2,500
Stir-fried chinese miso with brussels sprouts and beef shank

(干焼和牛肉条) 和牛の拍子切り甘辛山椒ソース ¥4,800
Japanese beef's beat's sweet pepper sauce

(豚肉)

(黒椒炒爽肉) 豚トロ肉とパプリカの黒胡椒炒め ¥2,500
Stir-fried black peppers with pork belly and paprika

(霧島黒醋排骨) 霧島産 黒豚を使った黒酢スプタ ¥3,000
Winter melon soup in seafood and kinuugatake

(野菜)

(腐衣白木耳扒上湯) 白キクラゲの湯葉巾着包み上湯ソース 1人前 ¥1,600
White whale yuba drawstring wrapped upper warm sauce
(2人前より)

(各種時菜) 季節野菜のお料理 (ター菜・ウド・金針菜・冬タケノコ) ¥2,500
Seasonal vegetable dishes

(麺・飯)

(雪菜豆乳湯麺) 高菜のせ豆乳のつゆそば ¥1,800
Soy milk soup noodles

(梅肉小羅卜炒飯) 梅肉と大根のあっさりチャーハン ¥1,800
Fried rice with plum and radish